



MEPHISTO

VIN DE FRANCE



CEPAGES:

100 % Cabernet Franc.

SURFACE: 0,8 ha.

TERROIR:

Vallée de la Loire.
Orientation Sud-Est.
sous-sol de Granite

PRODUCTION: autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols, épamprage,
ébourgeonnage, effeuillage manuel.

5000 bouteilles, 100 Magnums.

TAILLE: Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage
de pompes.

Egrappage, cuvaizon 12 jours

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en **vieux futs** et en **amphores** pendant 15 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

COMMENTAIRES:

Nez plein, flatteur, rond, expressif, sur les fruits noirs et petits fruits rouges, mûre, fraise, groseille, notes de poivre blanc. Attaque suave, milieu de bouche tendu mais charmeur, tanins encore serrés mais veloutés, beau volume, riche, profond, délicat, fruit ciselé, notes d'épices douces. Un vin vinifié pour sublimer et respecter le Cabernet Franc, une certaine idée de la finesse et de la délicatesse, point de sur-extraction dans cette bouteille !. Laissez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques temps avant de la mettre sur table ou bien faites-lui les honneurs d'un passage en carafe.

A attendre 1 ou 2 ans avant ouverture...

ACCORDS MET-VIN:

Poularde lardée en cocotte.

Terrine de joue de bœuf, fromage de tête.

Colvert et poêlée de légumes oubliés.

Onolet et échalotes confites.

Foie de veau déglacé au vinaigre balsamique, écrasée de pommes de terre.

Pièce de viande : rôti de bœuf, entrecôte, T-Bone...

Gibiers à plumes type Bécasse, Pastilla de pigeon.

Tartine au boudin noir et truffes.

Civet de lapin.

Pélardon des Cévennes, Chaource, Pont-l'Évêque...

Un lièvre à la Royale dans quelques années...

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **17°/18°C**

Attendre 1 an avant ouverture et à boire sur 10 ans.